



Bodega-filé med dubbla såser och vegetariskt inslag.

Beräkna ca: 250 gr. Kött och 200 gr. Potatismos per person.

Oxfile
Fläskfile
Soya.

Renskär filéerna, placera dem i en vid ugnssäker form (gott om plats) smörj dem med kinesisk soya. Placera i ugn på 90-95 grader. Fläskfilén bör färdig hålla en temperatur om 73-74 grader. Oxfilén bör inte överstiga 67 grader. Naturligtvis är temperaturen mätt på den tjockaste delen. Fläskfilén blir färdig först, så glöm inte att hålla koll. Beroende på tjocklek och vikt tar detta mellan 30 min till 1,5 tim. När köttet är färdig, ta ut ur ugn och vänd köttet och låt kallna i stekspadet.

Rosé/Grönpeppar- sås.

1 msk Torkad Rosé peppar
1 msk Torkad Grönpeppar
3 dl grädde
½ hackad gul lök
1 msk CreamFraisch
1 msk Soya
1 msk Taco mjukost (finns i dom flesta butiker i små runda plast askar)
1 Tärning Mörk oxbuljong.
1 knivsudd Curry

Krossa pepparn i en mortel. Hacka och bryn löken, tillsätt pepparkrosset och bryn vidare under omrörning. Tillsätt grädden samt dom övriga ingredienserna. Avsmaka med Soya och messmör. Såsen ska vara kryddig till sin smak och relativt tjock. Låt kallna på svalt ställe.

Koka potatis (gärna mandel) håll av vattnet och tillsätt under omrörning (själv använder jag elvispen) grädde, rå äggula blandat med paprikapulver samt resten av Taco-osten.

Gör en Bearnaisesås, vi som är praktiska köper en pulversås och byter ut vattnet mot 2 dl grädde per/brev och tillsätter lite CreamFraisch, pressad citron, hackad persilja samt citronpeppar.



Skär upp det kalla köttet i 1,5 cm tjocka skivor. Placera annan var skiva oxfilé/fläskfilé med den svala rosépepparsåsen mellan i mitten av en ugnssäker serveringsform. Splitsa potatismos runt om, garnera med kokt broccoli (vegetariskt inslag) och toppa därefter med Bearnaisesåsen. Placera i ugn, 175 grader, till dess att topparna på potatismoset är gyllenfärgad.

Låter kanske lite ”pyssligt” men det är inte så allvarligt och absolut värt ett försök, ha gärna ett glas rödvin till hands under tillredningen. Å du ”hä e ba å ring om he ger na”

Vi är glada att ni finns och uppskattar Er uppmärksamhet.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCateringNorr